



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

KOLAČ OD SLANUTKA

SASTOJCI:

500g kuhanog slanutka

100ml soka od naranče

4 jaja

150g šećera

20g vanilin šećera

7g praška za pecivo

7g cimeta

1 naranča - korica

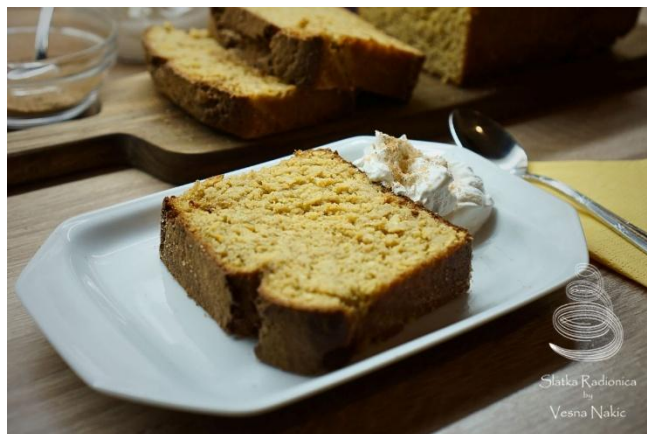
ZA CIMET ŠEĆER:

50 g kristal šećera

5g cimeta

JOŠ:

tučeno slatko vrhnje



POSTUPAK:

Pećnicu zagrijati na 180°C.

Ocijedeći slanutak samljeti. Dok se melje, postupno dodavati sok od naranče da olakša mljevenje. Meljite dok ne postane glatka smjesa, skoro kao pire.

Smjesu prebacite u veću zdjelu i ostavite sa strane.

Cijela jaja pomiješati sa šećerima, dodati im koricu naranče te prašak za pecivo i cimet.

Promiješati i sve dodati u pire od slanutka. Vilicom lagano miješati dok se ne sjedini u jednoličnu masu.

Kalup za pečenje obložiti papirom za pečenje. U njega izliti žitku masu i staviti u zagrijanu pećnicu na 1h15' – 1h30' – ovisno o pećnici. Ubodite čačalicu, bitno je da izađe suha.

Pečeni kolač nakon desetak minuta izvadite iz kalupa, pospite cimet šećerom i ostavite da se ohladi do kraja.

Za posluživanje, kolač od slanutka režite na 1cm debele šnite. Na tanjur uz možete dodati žlicu-dvije tučenog slatkog vrhnja i posuti ga cimet šećerom i/ili dodati neko voće po želji. Ananas dobro ide uz ovaj kolač.

NAPOMENE:

- Koristila sam pravokutni kalup za kruh, od 15cm dužine
- Slanutak možete kuhati sami ili kupiti već kuhani, samo ga dobro ocijedite prije pripreme kolača. Ako ga kuhate, obavezno ga namočite u vodi večer prije i ne zaboravite da će zapravo udvostručiti svoju masu nakon namakanja.

- Slanutak možete samljeti ili u multipraktiku, ili štapnim mikserom ili po starinski, u nekoj vrsti mlina/drobnice za hranu
- Ako imate spremljenu korice naranče, možete umjesto svježe cijedenog soka naranče staviti kupovni. Ili ih pomiješati, ako svježeg nemate dovoljno
- Kolač od slanutka sam pekla sam na običnom grijaču, bez ventilacije
- Ukoliko vam tijekom pečenja vrh počne previše tamniti (meni je nakon cca 45 minuta), na vrh stavite papir za pečenje i nastavite peći
- Kolač čuvajte u frižideru

Dobar tek!